

OGŁOSZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI<sup>1)</sup>

z dnia 16 października 2008 r.

w sprawie wniosku o rejestrację nazwy: „żuławski olej rzepakowy tłoczony na zimno”  
jako chronione oznaczenie geograficzne

Na podstawie art. 16 pkt 3 ustawy z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz. U. z 2005 r. Nr 10,

poz. 68) ogłasza się informację o wpłynięciu wniosku o rejestrację, datę wpłynięcia wniosku o rejestrację oraz jednolity dokument w załączniku do ogłoszenia.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

w z. *Kazimierz Plocke*

<sup>1)</sup> Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej — rynki rolne, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 16 listopada 2007 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 216, poz. 1599).

Załącznik do ogłoszenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 października 2008 r. (poz. 33)

Dnia 2 października 2008 r. o godzinie 9.00 został złożony wniosek o rejestrację nazwy „żuławski olej rzepakowy tłoczony na zimno”. Wniosek spełnia wymogi formalne i dnia 10 października 2008 r. został wpisany do rejestru wewnętrznego wniosków.

## JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia

„Żuławski olej rzepakowy tłoczony na zimno”

WE nr:

x CHOG       CHNP

## 1. NAZWA

„Żuławski olej rzepakowy tłoczony na zimno”

## 2. PAŃSTWO CZŁONKOWSKIE LUB KRAJ TRZECI

Polska

## 3. OPIS PRODUKTU ROLNEGO LUB ŚRODKA SPOŻYWCZEGO

## 3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.5. Oleje i tłuszcze (masło, margaryny, oleje, itp.)

### 3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

„Żufawski olej rzepakowy tłoczony na zimno” to zawieszony, gęsty płyn o bursztynowej barwie, zmieniający swój ciepły odcień zależnie od naswietlenia ziarna od złocistego do ciemnożółtego. Posiada wyrazisty gorczyczny smak nadający przygotowywanym potrawom wyróżniający charakter. Dodatkowym atutem w ocenie organoleptycznej tego klarownego płynu jest swoisty zapach, nasuwający skojarzenia z przyjemnym zapachem orzechów. W składzie przedmiotowego produktu jest blisko 60% cennych jednonienasyconych kwasów tłuszczowych wspomagających regulację poziomu cholesterolu w ludzkim organizmie. Występują także znaczne ilości cennych kwasów wielonasyconych omega-6, witamina E, karotenoidy oraz mikro- i makroelementy. Liczba kwasowa nie przekracza 4 mg KOH/gr. „Żufawski olej rzepakowy tłoczony na zimno” nie posiada w swym składzie konserwantów, dzięki czemu może być zaliczany do zdrowej żywności. Wysoka jakość produktu pozwala producentowi ubiegać się o pozwolenia na wydłużenie czasu przydatności oleju do spożycia. Obecnie czas ten wynosi 1 rok i wydłużony jest z początkowych 3 miesięcy. Receptura wytwarzania przedmiotowego oleju wyklucza proces rafinacji, dzięki czemu oprócz zachowania szeregu charakterystycznych wyżej wymienionych cech organoleptycznych, nie są rozkładane i usuwane naturalne przeciwutleniacze odgrywające znaczącą rolę w profilaktyce przeciwdziałania chorobom nowotworowym. „Żufawski olej rzepakowy tłoczony na zimno” dostępny jest w etykietowanych plastikowych butelkach do oleju o pojemności 0,5 i 1 l (typu PET, wycyfrowane) oraz 750 ml (szklane). Etykieta w wyraźny sposób eksponuje nazwę produktu, a tym samym region pochodzenia oraz technologię wyrobu.

### 3.3. Surowiec (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Surowiec (ziarno rzepaku) niezbędny w produkcji „Żufawskiego oleju rzepakowego tłoczonego na zimno” pochodzi wyłącznie z obszaru Żufaw. Dla dodatkowego zapewnienia jednakowo wysokiej i wyrównanej jakości wszystkich partii wyrabianego w danym sezonie oleju, surowiec pozyskiwany jest wyłącznie od jednego dostawcy z obszaru Żufaw, oferującego jednorodny materiał. Pozyskiwanym surowcem jest ziarno rzepakowe odmian „00” (podwójnie ulepszone) charakteryzujących się śladową ilością (lub brakiem) niekorzystnego kwasu cukrowego. Do produkcji oleju dopuszczane jest wyłącznie ziarno technologicznie czyste wg norm PN 90/R-66151. Ponadto, ziarno jest optymalnie dojrzałe i suche (6—7% wilgotności). Niedopuszczalny jest wyrób oleju z ziaren ze spękaną okrywą nasienną, gdyż sprzyja to psuciu się tłuszczu w ziarnie oraz powoduje wzrost liczby kwasowej, nadtlenkowej i zawartości barwników.

### 3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

...

### 3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

#### Etap 1

Zakup ziarna rzepaku odmian „00” — wstępnie oczyszczonego oraz wysuszonego (do 6—7% wilgotności) odpowiadającego normie PN 90/R-66151

#### Etap 2

Transport i złożenie ziarna w magazynie płaskim, tak aby ziarno nie zagrzało się — aby zachowało parametry jakości

#### Etap 3

Ziarno przechodzi partiami ( $\pm 5$  t) do wtórnego oczyszczenia (usuwane są ziarna zbóż, chwastów, zanieczyszczenia mechaniczne), następnie ziarno jest rozdrabniane

#### Etap 4

Podgrzewanie ziarna (do temperatury 38°C). Proces ten zmniejsza lepkość oleju w ziarnie i uelastycznia tkanki

#### Etap 5

Kolejnym etapem jest tłoczenie (prasy śrubowe)

#### Etap 6

W procesie tłoczenia powstaje olej (zawierający kwasy tłuszczowe i witaminy) oraz wytlók (makuch, zawierający 12—15% tłuszczu, 30—32% białka czynne oraz aminokwasy decydujące o przyswajalności paszy: lizyny, metioniny, cystyny i składniki mineralne). Olej trafia do zbiornika sedimentacyjnego, gdzie oddzielane są namuły (mikrocząstki ziarna). Po 10 dniach górna warstwa oleju przeznaczona jest do spożycia

#### Etap 7

Kolejnym etapem jest magazynowanie, rozlewanie, pakowanie i ekspedycja oleju. Olej magazynowany jest w pomieszczeniach bez dostępu światła słonecznego w temperaturze poniżej 10—15°C.

Wymienione etapy tworzą jeden ciąg technologiczny gwarantujący optymalne warunki dla produkcji „Żufawskiego oleju rzepakowego na zimno”.

Tradycja tłoczenia oleju rzepakowego na zimno na tych ziemiach sięga 1812 roku. Obecna produkcja jest jedyną tego rodzaju nie tylko w regionie, ale nawet w województwie pomorskim. Stanowi więc nie tylko ewenement na skalę regionu, ale również województwa. Przy udziale nowoczesnej technologii spełniającej wszelkie normy sanitarne i produkcyjne, kontynuowana jest tradycyjna receptura wyrobu oleju rzepakowego na zimno.

### 3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania, itd.

### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Na etykiecie „Żufawskiego oleju rzepakowego tłoczonego na zimno” umieszczone zostanie logo „Chronione oznaczenie geograficzne”. Etykieta

eksponuje nazwę produktu przy jednoczesnym wskazaniu jego pochodzenia oraz składu.

#### 4. ZWIĘZŁE OKREŚLENIE OBSZARU GEOGRAFICZNEGO

Obszar Żuław położony jest

w obrębie dwóch województw: pomorskie, warmińsko-mazurskie

— na terenie powiatów: gdański, nowodworski, malborski, kwidzyński, tczewski, sztumski, braniewski, elbląski,

obejmujących gminy żuławskie: Cedry Wielkie, Pruszcz Gdański, Pszczółki, Suchy Dąb, Lichnowy, Malbork, Miłoradz, Nowy Dwór Gdański, Nowy Staw, Ostaszewo, Stare Pole, Stegna, Sztutowo, Elbląg, Gronowo Elbląskie, Markusy oraz

gminy okołuławskie: Dzierzgoń, Rychliki, Stary Targ, Pastęk, Kwidzyn, Pelplin, Sadlinki, Tczew, Gniew, Ryjewo, Subkowy, Sztum Braniewo, Frombork, Tolkmicko.

#### 5. ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM

##### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Region Żuław charakteryzuje się wyjątkowo korzystnymi warunkami do prowadzenia gospodarki rolnej, występuje tu największa w województwie pomorskim powierzchnia użytków rolnych. Według waloryzacji przestrzeni produkcji rolnej Polski wykonanej przez IUNiG w Puławach omawiany region uzyskał najwyższą ocenę. Głównymi czynnikami decydującymi o wyróżniającej jakości produkcji roślinnej, a w szczególności produkcji rzepaku, są warunki glebowe (gleby typu pszeno-buraczanego), równinny charakter rzeźby terenu, niewielki stopień zalęśnienia oraz umiarkowanie w delcie Wisły sprzyjające napływom chłodnych mas morskiego powietrza bogatego w jod. Wysokość i jakość plonów rzepaku z obszaru Żuław należą do najwyższych w kraju. Wartość tego regionu docenili już w przeszłości m.in. holenderscy osadnicy wyznania mennonickiego, wprowadzając rozwiązania hydrotechniczne umożliwiające prowadzenie gospodarki rolnej na najbardziej żyznych glebach madowych. Możliwość uzyskania wysokich plonów z obszaru Żuław pociągnęła za sobą rozwój lokalnych młynów, cukrowni oraz olejarni.

##### 5.2. Specyfika produktu

„Żuławski olej rzepakowy tłoczony na zimno” pochodzi z olejarni typu rolniczego. Pomimo nowoczesnych instalacji produkcyjnych, tradycyjna receptura nie zapewnia wysokiej wydajności wyrobu. Otrzymany produkt odznacza się jednakże wysoką jakością, dzięki czemu producent osiąga zamierzony cel, a sam produkt znajduje stałych odbiorców. To, co świadczy o jakości i specyfice „Żuławskiego oleju rzepakowego tłoczonego na zimno” to wyraziste walory kulinarne (gorczyczny smak, orzechowy zapach, bursztynowa barwa) oraz wysoce pożądane i korzystne wartości odżywcze. Stosowany proces technologiczny działa zachowawczo między innymi na ważne z diety-

tycznego punktu widzenia nienasycone kwasy tłuszczowe, fosfolipidy, glikolipidy, karotenoidy, tokoferole oraz witaminy. Dodatkowym atutem przedmiotowego oleju jest obecność biologicznie czynnych związków (przeciwutleniaczy), które wydobyte w procesie tłoczenia na zimno z ziaren rzepaku nie ulegają degradacji. Oprócz stosowanej technologii oraz wierności tradycyjnej recepturze wyrobu, najważniejszy wpływ na charakter produktu ma sam surowiec. Pełnowartościowe ziarno odznaczające się dużą siłą kiełkowania, czystością i trwałością otrzymuje się nie tylko dzięki należyтым warunkom przechowywania, ale przede wszystkim zrównoważonej uprawie w zasobnym środowisku.

##### 5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku CHNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku CHOG)

Zdecydowanie najwyższa jakość oraz specyfika uzyskiwanego surowca związana jest z niespotykaną kompilacją korzystnych warunków uprawowych Żuław. Zespół czynników bioklimatycznych wyróżniający region (wpływ morza), żyzne podłoże i nie występujące nigdzie indziej w Polsce stosunki wodne sprzyjają uzyskiwaniu wysokiego plonu zbóż, buraków cukrowych, ale przede wszystkim rzepaku — rośliny uprawnej najlżej udającej się w umiarkowanych i chłodniejszych klimatach morskich oraz na zasobnych podłożach. Wyraźne wpływy morza są tym, co wyróżnia Żuławę wśród innych „regionów rzepakowych”. Możliwość uzyskiwania wysokich plonów z obszaru Żuław pociągnęła za sobą w przeszłości rozwój lokalnych młynów, cukrowni oraz olejarni. O długich tradycjach olejarskich na Pomorzu świadczą zachowane w Muzeum Narodowym w Oddziale Etnografii w Gdańsku Oliwie eksponaty: prasa śrubowa na olej (nazwa gwarowa: „olewnia”), kopystka do mieszania siemienia (nazwa gwarowa: „kopystka”) oraz koryto do siemienia lnianego (nazwa gwarowa: „koryto”). Prasa śrubowa na olej została kupiona od H. Bagińskiej w 1960 roku, a wykonana w 1812 roku w Starym Targu (Dolne Powiśle). Prasa ta jest wykonana z drewna, o konstrukcji ramowej, ze śrubą na boku. Kopystka do mieszania siemienia w olejarni została подарowana Muzeum przez H. Bagińską w 1959 roku. Narzędzie jest wykonane z drewna sosnowego, kształt ma wydłużonej, płaskiej topatki, zaokrąglonej na końcu. Kopystka wycięta jest z jednego kawałka drewna. „Kopystka należała do wyposażenia olejarni. Drewniane koryto do siemienia lnianego jest duże, nieckowato wydrążone, z krótkimi uchwytnymi na końcach. Jest to okorowany pień, przepołowiony, wydrążony za pomocą ciosty”. Koryto „należało do wyposażenia olejarni Jana Klingenberga w Starym Targu. Zacierano w nim masę z siemienia lnianego, maku lub rzepaku — „rypsu” — z gorącą wodą. Do Muzeum kupione zostało z funduszu TRZZ w Gdańsku w 1959 r. od syna Jana Klingenberga w Starym Targu, który odziedziczył olejarnię po ojcu”. Według Karty Ka-

talogu Naukowego Muzealników Etnograficznych (data opracowania karty — 1960 r.): *„Olejarnia ta należała do Jana Klingenberga, gospodarza na 3 ha gospodarstwie w Starym Targu, który zajmował się tłoczeniem oleju. Świadczył on usługi miejscowym rolnikom, a także z woj. olsztyńskiego i gdańskiego (obecnie warmińsko-mazurskiego i pomorskiego). Szczególnie w okresie przed wielkim postem tłoczono w tej prasie olej dniem i nocą. Prasa stała w komorze chatupy.”*

W opracowaniu „Ziemia Malborska, Kultura ludowa” z 1933 roku podana jest definicja olejnictwa i jest opisana wspomniana olejarnia ze Starego Targu: *„Olej wytwarzają olejarnie, nazywane tu olejniami, w Trzcianie, Ryjewie, Postolinie i w Starym Targu, w pow. Sztumskim.”* (W. Łęga, 1933).

W tomie 8 „Wielkiej Encyklopedii Powszechnej PWN” z 1966 roku pod hasłem „tłuszczowy przemysł” (s. 549) możemy przeczytać: *„(...) po II Wojnie Światowej przeprowadzono modernizację i rozbudowę zakładów przemysłu olejarskiego w Gdańsku.”*

Przemysł olejarski na skalę przemysłową reprezentuje obecnie gdańska firma Olivit, producent palmy i oleju złotopolskiego. Wnioskodawcą jest obecnie jedynym producentem „Żuławskiego oleju rzepakowego tłoczonego na zimno” na omawianym obszarze. Renoma produktu została potwierdzona wpisem na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz nominacją do nagrody „Perła 2009” w kategorii „produkt”. Obecnie „Żuławski olej rzepakowy tłoczony na zimno” ubiega się o certyfikat „Poznaj Dobrą Żywność”.

**ODEŚLANIE DO PUBLIKACJI SPECYFIKACJI**  
(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)